

CAIET DE SARCINI

ACHIZITOR

ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN BUCURESTI

Adresa: Piata Romana, nr. 6, Sector 1

OBIECTUL ACHIZITIEI

Furnizare alimente pentru cantina-restaurant Moxa si cantina-restaurant Cihoschi dupa cum urmeaza:

Produse de băcănie - Diverse produse alimentare; Cod CPV: 15800000-6 – Diverse produse alimentare.

GENERALITATI

1. Prezentul caiet de sarcini se aplica pentru achizitionarea urmatoarelor categorii de produse
Produse de băcănie - Diverse produse alimentare necesare desfasurarii activitatii Serviciului Administrare Cantine al autoritatii contractante - Academia de Studii Economice din Bucuresti.
2. Caietul de sarcini face parte integranta din documentatia pentru elaborarea si prezentarea ofertei si constituie ansamblul cerintelor pe baza carora se elaboreaza de catre fiecare ofertant, propunerea tehnica.
3. Caietul de sarcini contine, in mod obligatoriu, specificatii tehnice. Acestea definesc, dupa caz, caracteristici referitoare la nivelul calitativ, tehnic si de performanta, siguranta in exploatare, dimensiuni, precum si sisteme de asigurare a calitatii, ambalare etichetare, marcare, conditiile pentru certificarea conformitatii cu standarde relevante sau altele asemenea.
4. Cerintele impuse prin prezentul caiet de sarcini vor fi considerate ca fiind minimale. În acest sens orice oferta prezentata, care se abate de la prevederile prezentului Caietului de sarcini, va fi luata în considerare, dar numai în masura în care propunerea tehnica presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerintelor minimale din Caietul de sarcini.
5. Ofertarea de produse in cantitati inferioare sau inexacte fata de cantitatile maxime prevazute in caietul de sarcini si / sau cu caracteristici tehnice sau de calitate inferioare celor prevazute in prezentul Caiet de sarcini sau de produse care nu satisfac, in totalitate, cerintele Caietului de sarcini va determina declararea ofertei respective ca fiind neadevata si, in consecinta, respingerea acesteia. Ofertele cu caracteristici tehnice care nu raspund caracteristicilor tehnice prevazute in caietul de sarcini vor fi respinse.

CANTITATI SOLICITATE SI SPECIFICATII TEHNICE MINIMALE

1. Autoritatea contractanta, Academia de Studii Economice din Bucuresti, are în vedere achizitionarea urmatoarelor cantitati de produse:

CANTITATI SOLICITATE SI SPECIFICATII TEHNICE MINIMALE

1. Autoritatea contractanta, Academia de Studii Economice din Bucuresti, are în vedere achizitionarea urmatoarelor cantitati de produse:

Nr. crt.	Denumire Produs	U.M	Cantitate maxima estimata
1	Otet	l	350
2	Mustar 300 gr	buc	5
3	Bors proaspat	l	1.000
4	Conservant	plic	200
5	Cimbru 10 gr	plic	300
6	Rozmarin 10 gr	plic	300
7	Foi de dafin 4 gr	plic	1.000
8	Mustar boabe 20 gr	plic	100
9	Piper boabe 17 gr	plic	100
10	Piper macinat 17 gr	plic	2.000

Nr. crt.	Denumire Produs	U.M	Cantitate maxima estimata
11	Boia de ardei dulce 17 gr	plic	500
12	Sare vrac	kg	1.000
13	Sare extrafina	kg	50
14	Cafea	kg	150
15	Ceai	cutie	150
16	Apa minerala naturala carbogazoasa 0,5 l Borsec	buc	4.000
17	Apa minerala naturala plata 0,5 l Borsec	buc	20.000
18	Apa minerala naturala carbogazoasa 1,5 l Borsec	buc	100
19	Apa minerala naturala plata 1 l Borsec	buc	1.000
20	Zahar brun pt. cafea	cutie	200
21	Orez	kg	1.600
22	Zahar tos	kg	600
23	Zahar pudra	kg	150
24	Cacao	kg	50
25	Miere de albine 15 gr*50 buc	cutie	15
26	Praf de copt 10 gr	plic	500
27	Drojdie	kg	10
28	Gelatina 10 gr	plic	400
29	Scortisoara 15 gr	plic	1.000
30	Esente diferite 4*2 ml fiola	set	500
31	Zahar vanilat 8 gr	plic	2.000
32	Oua	buc.	35.000
33	Lapte pt. cafea 10x10 gr	folie	1.300
34	Foi de lasagna 500 gr	buc	50
35	Aluat de foetaj cong 800 gr	buc	200
36	Busuioc 8 gr	plic	300
37	Oregano 8 gr	plic	300
38	Smantana de gatit 20%	L	50
39	Lapte praf 26%	kg	800
40	Ketchup 500 gr	buc	100
41	Baza de gatit cu gust de legume	kg	100
42	Ciocolata cuvertura	kg	130
43	Frisca	L	150
44	Fanta 0,5 l	buc	5.040
45	Coca cola 0,5 l	buc	5.040
46	Neste ice tea 0,5 l	buc	1.500

- Livrarea produselor se va realiza de catre ofertantul castigator - viitorul furnizor, pe baza comenzilor ferme emise de catre reprezentantii autorizati ai autoritatii contractante, conform conditiilor descrise în sectiunea III. a prezentului caiet de sarcini.
- Caracteristicile tehnice ale produselor solicitate sunt urmatoarele:

Nr. crt.	Produs	Caracteristici tehnice
1.	Oțet	<p>Proprietăți organoleptice Oțet de fermentație din vin conform reglementărilor în vigoare având: Aspect - lichid limpede până la slab opalescent, fără corpuri străine. Culoare - alb gălbui până la brun roșcat. Miros - caracteristic de oțet de vin. Gust - acru caracteristic de oțet de vin, fără gust străin.</p> <p>Proprietăți fizico-chimice Aciditate totală, grame acid acetic la 100 cm³ produs (grade de aciditate) 9±0,3</p>

Nr. crt.	Produs	Caracteristici tehnice
		Ambalat sticle plastic de 1 l.
2.	Mustar 300 gr	Proprietăți organoleptice Aspect – pasta de mustar Culoare – aurie; Miros și gust : gustos,placut,aromat,caracteristic sortimentului(clasic,dulce,picant) fără miros și gust străin. Ambalat, etichetat, borcan 300 gr
3.	Bors proaspat	Proprietăți organoleptice Aspect –lichid limpede,obtinut din fermentarea taratelor de grau,fara depuneri sau sedimente; Culoare – aurie; Miros și gust - gust acrisor,placut,aromat si gustos, fără miros și gust străin. Ambalat, etichetat, pet de 1 l.
4.	Conservant 7 gr	Proprietăți organoleptice Aspect – pulbere fina,omogena, fara aglomerari stabile; Culoare – alba; Miros și gust - caracteristic ,specific ingredientelor; Ambalat,etichetat plic 7 gr.
5.	Cimbru 10 gr	Proprietăți organoleptice Condiment vegetal, cu gust si aroma caracteristica, placuta, in stare pura, neamestecate cu substante straine sau cu parti de plante necaracteristice si fara insusirile condimentului respectiv; sa nu contina corpuri straine de natura produsului peste 2% . Ambalat,etichetat: plic 10 gr.
6.	Rozmarin 10 gr	Proprietăți organoleptice Condiment vegetal, cu gust si aroma caracteristica, placuta, in stare pura, neamestecate cu substante straine sau cu parti de plante necaracteristice si fara insusirile condimentului respectiv; sa nu contina corpuri straine de natura produsului peste 2% . Ambalat, etichetat: plic 10 gr.
7.	Foi dafin 4 gr	Proprietăți organoleptice Aspect - frunze de diverse dimensiuni, cu marginea ușor ondulată, întregi cu codița naturală de lungime medie, neatacate de insecte, nepătate, nemucegăite. Culoare - verde, verde intens, verde deschis spre verde – gri cu nuanțe ușor gălbui sau alburii. Miros și gust - pătrunzător, aromat, caracteristic, fără miros și gust străin. Infestare - nu se admite prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare. Corpuri străine – lipsă Ambalat, etichetat: plic 4 gr.
8.	Mustar boabe 20 gr	Proprietăți organoleptice Seminte de mustar de culoare aurie, gust pronuntat si picant,specifice produsului sănătos, fara gust si miros strain, fara corpuri straine. Ambalat, etichetat: plic 20 gr.
9.	Piper boabe 17 gr	Proprietăți organoleptice Aspect, culoare și dimensiuni - boabe de culoare brună, gri sau neagră, cu suprafața ridată; diametrul boabelor de 2,5...5 mm. Consistență - boabe tari, normal dezvoltate, pline. Miros și gust -miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin. Nu se admit adaosurile de substanțe în scopul mascării defectelor, falsificării sau ameliorării proprietăților organoleptice. Ambalat,etichetat plic 17 gr

Nr. crt.	Produs	Caracteristici tehnice
10.	Piper macinat 17 gr	<p>Proprietăți organoleptice Aspect, culoare și dimensiuni - Pulbere fină, omogenă, fără particule grosiere și care trece integral prin sita cu ochiuri de 1 mm; culoare cenușie Miros și gust -miros caracteristic, picant și aromat, gust arzător; fără miros și/sau gust străin. Nu se admit adaosurile de substanțe în scopul mascării defectelor, falsificării sau ameliorării proprietăților organoleptice. Ambalat, etichetat plic 17 gr</p>
11.	Boia de ardei dulce 17 gr	<p>Proprietăți organoleptice Aspect - pulbere fină, catifelată, fara aglomerari stabile, fara impuritati fără puncte de culoare neagră sau albă. Culoare - uniformă, roșie aprins până la portocaliu. Gust - specific de ardei, plăcut, dulceag, fără gust amar sau ranced. Miros - specific de ardei, plăcut, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin. Infestare - nu se admite prezența insectelor în nici un stadiu de dezvoltare. Corpuri străine - lipsă. Ambalat, etichetat plic 17 gr</p>
12.	Sare vrac	<p>Proprietăți organoleptice Sare grunjoasă vrac pentru gatit (iodata) si pentru conservarea murăturilor (sare neiodată), granulație minimum 0-2 mm, aspect și gust specific sărat, fără corpuri străine, conținutul de clorură de sodiu 97,50%, iodat de potasiu minimum 42g/kg, conform HG 568/2002 – republicată; Ambalată, etichetata în saci de max 25 kg</p>
13.	Sare extrafina	<p>Proprietăți organoleptice Sare recristalizata iodata, fina, cu aspect si gust specific, fara corpuri straine, alba, dimensiune standard, cristale 0-0,8mm; continut iod de min. 25mg/kg. Ambalata, etichetata, in cutie de carton, punga de 1 kg.</p>
14.	Cafea naturala prajita, macinata/ boabe de JACOBS	<p>Proprietăți organoleptice</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect: cafea macinata pulbere fină, granulată, omogenă și fără aglomerări/ cafea boabe uniform prajite, cu gust placut, intens; - culoare: de la brună la brună roșcat, uniformă în întreaga masă; - gust: plăcut, intens, aromat, specific produsului - miros: specific, fără miros străin (de mucegai, caramel). <p>Proprietăți fizico-chimice</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concentratie cafeina: intre 0,8% si 1,5%; cafea Arabica 100%; - umiditate: cel mult 5%; - pH: 5,0-5,1; prajire medie, intensitate mediu spre intens; - corpuri străine: absente. <p>Proprietăți microbiologice- conform standardelor în vigoare. Calitatea I Etichetata, ambalata în pungi de 250gr în vid.</p>
15.	Ceai	<p>Proprietăți organoleptice Aspect: diverse sortimente de ceai de fructe (fructe de padure, coacaze negre, capsuni, fragi, catina, etc.) si de plante medicinale (galbenele, sunatoare, menta, musetel, etc.) Culoare: specifica fructelor sau plantelor medicinale din care provine ceaiul Gust și miros: specifice plăcute, bine exprimate, fără mirosuri străine (de mucegai). Produsul sa nu contina coloranti sintetici, adaosuri</p>

Nr. crt.	Produs	Caracteristici tehnice
		<p>naturale sau sintetice. Ceai - calitatea I Ambalaj: 20 plicuri ambalate individual/ cutie</p>
16.	Apa minerala naturala carbogazoasa 0,5 l Borsec	<p>Proprietăți organoleptice - aspect: lichid limpede, incolor, fără sediment, fără particule în suspensie; - gust și miros: inodor, gust plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin; -apa hidrogencarbonatata, calcica si magneziana, microbiologic pura, continut redus de nitrati; Compozitie chimica: - calciu 335-340 mg/l - magneziu 95-97 mg/l - sodiu 55-60 mg/l - dioxid de carbon ≥ 2500 mg/l - hidrogencarbonat max 1690 mg/l - reziduu sec la 180 C /1400-1500 mg/l - ph 5-6 - capacul sticlei sa fie prevazut cu sigiliu si folie de siguranta de la producator. - ambalaj butelie PET 0,5L.</p>
17.	Apa minerala naturala plata 0,5 l Borsec	<p>Proprietăți organoleptice - aspect: lichid limpede, incolor, fără sediment, fără particule în suspensie; - gust și miros: inodor, gust plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin; - naturala, microbiologic pura, necarbogazoasa, oligominerala; Compozitie chimica: - calciu intre 54-58 mg/l - magneziu 27-32 mg/l - sodiu 2- 2,2 mg/l - hidrogencarbonat max 290-315 mg/l - reziduu sec la 180 C /300-304 mg/l - ph intre 7,4 - 7,8 - capacul sticlei sa fie prevazut cu sigiliu si folie de siguranta de la producator Ambalaj butelie PET 0,5 L.</p>
18.	Apa minerala naturala carbogazoasa de 1,5 l Borsec	<p>Proprietăți organoleptice - aspect: lichid limpede, incolor, fără sediment, fără particule în suspensie; - gust și miros: inodor, gust plăcut, caracteristic, fără gust și miros străin; -apa hidrogencarbonatata, calcica si magneziana, microbiologic pura, continut redus de nitrati; Compozitie chimica: - calciu intre 335-340 mg/l - magneziu intre 95-97 mg/l - sodiu 55-60 mg/l - dioxid de carbon ≥ 2500 mg/l - hidrogencarbonat max 1690 mg/l - reziduu sec la 180 C /1400-1500 mg/l - ph 5-6 - capacul sticlei sa fie prevazut cu sigiliu si folie de siguranta de la producator - ambalaj butelie PET 1,5L</p>
19.	Apa minerala naturala plata de 1 l Borsec	<p>Proprietăți organoleptice - aspect: lichid limpede, incolor, fără sediment, fără particule în suspensie; - gust și miros: inodor, gust plăcut, caracteristic, fără gust și miros</p>

Nr. crt.	Produs	Caracteristici tehnice
		<p>străin; - naturala, microbiologic pură, necarbogazoasă, oligominerală; Compoziție chimică: - calciu între 54-58 mg/l - magneziu 27-32 mg/l - sodiu 2- 2,2 mg/l - hidrogenocarbonat max 290-315 mg/l - reziduu sec la 180 C /300-304 mg/l - pH între 7,4 - 7,8 - capacul sticlei să fie prevăzut cu sigiliu și folie de siguranță de la producător - ambalaj butelie PET 1 L.</p>
20.	Zahar brun pentru cafea 200*5gr	<p>Proprietăți organoleptice Produs nerafinat sau parțial rafinat obținut din trestie de zahăr, sub formă de cristale de granulație mare, omogenă, uniforme, uscate, liber curgătoare, nelipicioase, fără aglomerări, fără corpuri străine, cu gust dulce (melasa), fără miros sau gust straniu, de culoare brună. Un produs fără chimicale Etichetat, ambalat la cutie cu plic de 5 gr / 200 pl / cutie.</p>
21.	Orez Scotti	<p>Caracteristici organoleptice Aspect : bob colosal, boabe complet decorticate Culoare :alb Miros: caracteristic, fără miros straniu (de mușcăi, de rozătoare etc.) Gust: plăcut, specific produsului sănătos Caracteristici fizico-chimice: Valori maxim admise % Corpuri străine anorganice 0.5 Corpuri străine organice 0.5 Ambalat la kg. Calitatea I.</p>
22.	Zahar tos	<p>Proprietăți organoleptice Produs rafinat obținut din sfecla de zahăr, sub formă de cristale de granulație medie, omogenă, uniforme, uscate, liber curgătoare, nelipicioase, fără aglomerări, fără corpuri străine, cu gust dulce, fără miros sau gust straniu, de culoare alb-lucios. - gradul minim de polarizare: 99,70; - conținutul maxim de umiditate: 0,06 %; - conținut maxim de zahăr invertit: 0,04 %; Etichetat, ambalat la punga de hartie de 1 kg.</p>
23.	Zahar pudra	<p>Proprietăți organoleptice Produs rafinat obținut din sfecla de zahăr, sub forma de pudră fină, culoarea alb-lucios, omogenă, nelipicioasă, fără aglomerări, fără corpuri străine, miros și gust dulce. Etichetat, ambalat la punga de hartie de 0,5 kg.</p>
24.	Cacao pudra	<p>Proprietăți organoleptice - aspect: pulbere fină uniformă în toată masa produsului, fără aglomerări stabile, la frecarea între degete nu trebuie să dea senzație de asprime, solubilă 100% în apă caldă; - culoare: brun închis, uniformă în toată masa; - gust și miros: caracteristic, aromă plăcută, gust amar, bine precizat, fără gust și miros straniu. Proprietăți fizico-chimice - umiditate: max 9%; pH – 8,3 - grăsimi (raportat la substanța uscată): 10-12%; - celuloza brună (raportat la substanța uscată): max 10%; - cenușa totală (raportat la substanța uscată și degresată): max 10%; Nu se admite în consum cacao pudră careia i s-a adăugat coaja de cacao sau de altă natură, precum și substanțe amidonice sau</p>

Nr. crt.	Produs	Caracteristici tehnice
		substante straine fructului de cacao, substante minerale sau coloranti de orice natura. Etichetat, ambalat la punga de 200 gr.
25.	Miere de albine	Proprietăți organoleptice Aspect: produs apicol, lichid siropos Culoare: galbena, galbena bruna Consistența: fluida, vascoasa Aroma: aroma dominant in functie de sortiment, poliflora, tei, etc. Miros si gust : placut, caracteristic sortimentului, fara miros strain, fara spuma si/sau impuritati. Etichetat, ambalat la stick 15 gr/50 buc/cutie
26.	Praf de copt 10 gr	Proprietăți organoleptice Aspect: produs chimic uscat, folosit ca agent de crestere in aluat, pulbere granulata Culoare: alba Miros si gust : caracteristic bicarbonatului de sodiu, fara miros strain. Ambalaj – plic de 10 gr.
27.	Drojdie	Proprietăți organoleptice Drojdia pentru panificatie tip comprimată cu: Aspect - masă compactă cu suprafață netedă, nelipicioasă. Consistența - densă; trebuie să se rupă ușor. Culoare - cenușie, brun-deschis cu nuanță gălbuie, uniformă în masă. Se admite la suprafață un strat de maximum 1 mm grosime cu nuanță mai închisă. Gust - caracteristic produsului, fără gust amar sau alt gust străin. Corpuri străine – lipsă. Proprietăți fizico-chimice Umiditate, %, max. 76 Capacitate de dospire în aluat, minute, max. 90 Ambalaj – pachet de 250 gr.
28.	Gelatina alimentara	Proprietăți organoleptice Aspect : substanta de ingrosare sub forma de pulbere Culoare: alba Miros si gust: fara gust si fara miros Ambalaj – plic de 10 gr.
29.	Scortisoara macinata	Proprietati organoleptice Aspect - miez uscat, macinat, nelipicios, fara corpuri straine Culoare - caracteristică tipului. Gălbuie până la brun roșcată. Aromă - bine exprimată și caracteristică. Nu se admit arome străine. Miros si gust – specific. Corpuri străine (vegetale și minerale), %, max. 1 Infestare lipsă. În scortişoara măcinată nu se admit adaosurile de amidon sau alte substanțe în scopul mascării defectelor, falsificării sau ameliorării caracteristicilor organoleptice. Ambalata la plic 15 g.
30.	Esente alimentare diferite 4*2ml	Proprietăți organoleptice Aspect - lichid limpede fără particule de suspensie si sediment. Culoare – in concordanta cu esenta: brun-roscata, incolora, galbena. Miros și gust - plăcute, specifice aromei, de rom, vanilie, lamaie, portocala, fara miros si gust strain. Ambalate set de 4 fiole x 2ml.
31.	Zahar vanilat 8 gr	Proprietăți organoleptice Aspect: zahăr vanilat înnobilat cu extract și păstăi mărunțite de vanilie Culoare: alba Aroma: aromă naturală de vanilie Miros si gust : placut, fara miros strain. Etichetat, ambalat la pl 8 gr

Nr. crt.	Produs	Caracteristici tehnice
32.	Oua proaspete de gaina	Proprietati organoleptice - coaja nevatomata, curate, de forma normala, uscata, camera de aer mobila, albusul translucid, galbenusul vizibil si usor aplatizat, miros si gust caracteristic oului proaspat. Nu se admit oua sparte. -ouale se vor livra din categoria oua proaspete si clasa de oua mari peste 50 gr/ou; - termen de garantie: 15 zile in perioada martie-septembrie si 21 zile octombrie – martie. Ambalaj- cofraj de 30 oua
33.	Lapte pentru cafea	Proprietăți organoleptice lichid omogen, cu gust si miros specific de lapte, de culoarea alba, fara impuritati si particule colorate. Lapte de cafea, UHT, cu 10% grasime, omogenizat. Ambalat – folie de 10 cutiute a 10 gr/cutie
34.	Foi de lasagna 500 gr	Proprietăți organoleptice Aspect: foi de lasagna din faina alba de grau dur de calitate superioara, subtiri, netede, fara incresturi, congelate rapid. Culoare: alb-galbui Miros si gust : placut, caracteristic sortimentului, fara miros si gust strain Ambalat in atmosfera protectoare la 500 gr
35.	Aluat de foietaj cong 800 gr	Proprietăți organoleptice Aspect: aluat congelat pentru foietaj .Cele doua bucati dintr-un pachet sunt ambalate individual in hartie de copt, fraged si pufos, fin si aerat dupa coacere. Culoare: alb-galbui Miros si gust : placut, caracteristic sortimentului, fara miros si gust strain. Ambalat in atmosfera protectoare la 800 gr
36.	Busuioc 8 gr	Proprietăți organoleptice Condiment vegetal, cu gust si aroma caracteristica, placuta, in stare pura, neamestecate cu substante straine sau cu parti de plante necaracteristice si fara insusirile condimentului respectiv; sa nu contina corpuri straine de natura produsului peste 2% . Ambalat, etichetat: plic 8 gr.
37.	Oregano 8 gr	Proprietăți organoleptice Condiment vegetal, cu gust si aroma caracteristica, placuta, in stare pura, neamestecate cu substante straine sau cu parti de plante necaracteristice si fara insusirile condimentului respectiv; sa nu contina corpuri straine de natura produsului peste 2% . Ambalat, etichetat: plic 8 gr.
38.	Smantana de gatit 20%	Proprietăți organoleptice Aspect: masă omogenă, fără impurități Consistența: vascoasa, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice Culoare: albă până la alb-gălbui, uniformă în toată masa Miros si gust: placut, caracteristic, slab acrisor, aromat, specific de fermentatie lactica, fara gust si miros strain. - continut de grăsimi 20% Etichetat, ambalat la ambalaj aseptice (Tetra Pak sau similar) de 1 l.
39.	Lapte praf Integral 26%	Proprietăți organoleptice Aspect: pulbere fina omogena, obtinut din lapte crud prin pulverizare si uscare. Culoare: culoare alba sau usor galbuie, fara impuritati si particule colorate. Miros si gust : tipic de lapte praf, fara mirosuri si gusturi straine Proprietati fizico-chimice substanta uscata: min.96,5% umiditate: max. 4 %,

Nr. crt.	Produs	Caracteristici tehnice
		proteine 34 %, lactoza: max. 54 %. continut de grasime 26% Etichetat, ambalat la saci de hartie de 25 kg
40.	Ketchup 500 gr	Proprietăți organoleptice Aspect - sos de rosii consistent Culoare – rosie Miros și gust - gustos,placut,aromat, fără miros și gust străin. Ambalat, etichetat, borcan 500 gr
41.	Baza de gatit cu gust de legume Delikat	Proprietăți organoleptice Ingrediente: păstârnac, țelină, morcovi, pătrunjel, ardei, ceapă si alte ingrediente corespunzatoare standardelor și legislației în vigoare. Aspect - amestec de pulberi de granulații diferite fără aglomerări. Culoare - specifică componentelor din care este fabricat produsul. Gust și miros - caracteristic,mai puțin sarat, fără gust și miros străin. Corpuri străine - lipsă. Fara adaos de conservanti si monoglutamat de sodiu. Fara adaos de arome si coloranti artificiali. Proprietăți fizico-chimice Clorură de sodiu, %, max. 55 Conținut de legume, %, min 7 Infestare – lipsă Ambalat,etichetat, punga de 2 KG
42.	Ciocolata cuvertura	Proprietati organoleptice Aspect la 16°C..18°C: - exterior - formă regulată, specifică sortimentului; suprafață netedă, lucioasă; nu se admit urme de infestare. - in secțiune - masă omogenă, mată în ruptură și nestratificată. Culoare - brun închis până la brun deschis, uniformă. Consistență la temperatura de 16°C..18°C: tare, casantă la rupere; la examenul de degustare trebuie să fie onctuoasă și să nu lase senzația de rugozitate. Miros și gust - plăcut, aromat, caracteristic tipului de ciocolată, fără senzația de asprime la gust; fără miros și gust străin (de ranced, de mucegai etc.) Proprietati fizico-chimice - Contine minimum 20% unt de cacao - Contine 16% substantă uscată de cacao fără grăsime. - Conținutul de cenușă totală , %, max.2,0 - pH 5,5.....6,5 Etichetat,ambalat la tablete de 1000gr.
43.	Frisca lichida	Proprietati organoleptice Aspect: preparat de baza de grasimi vegetale, indulcit, lichid omogen, fara impuritati si particule colorate. Culoare: alba,uniforma Miros și gust - dulce, fără miros și gust străin (de fermentatie, amar). Caracteristicile fizico-chimice: Umiditate 60%,Lipide 0,56%,Grăsimi 25% Ambalaj — tip Tetra Pak 1 L
44.	Bautura racoritoare carbogazoasa Fanta 0,5 l	Proprietăți organoleptice Bautura racoritoare carbogazoasa Culoare: in functie de sortiment Sortimente: portocale, lamie, capsuni si kiwi, strugure Miros si gust : caracteristic sortimentului, fara miros strain Ambalaj butelie PET 0,5 L.
45.	Bautura racoritoare carbogazoasa Coca Cola 0,5 l	Proprietăți organoleptice Bautura racoritoare carbogazoasa Culoare: neagra Gust: aroma de cofeina, cu/fara zahar Miros: caracteristic, fara miros strain

Nr. crt.	Produs	Caracteristici tehnice
		Ambalaj butelie PET 0,5 L.
46.	Bautura racoritoare necarbogazoasa Nestea Ice Tea 0,5 l	Proprietăți organoleptice Bautura racoritoare, necarbogazoasa, cu extract de ceai Sortiment: lamaie, piersica, fructe de padure, ananas Miros: caracteristic in functie de sortiment, fara miros strain Ambalaj butelie PET 0,5 L

SISTEMUL DE ASIGURARE A CALITATII, CONDITII DE AMBALARE, MARCARE, LIVRARE, GARANTII, RECEPTIONARE ȘI PLATĂ A PRODUSELOR, CONSTATARI, RETURNARI, INLOCUIRI

1. Sistemul de asigurare a calitatii:
 - a. Produsul va respecta standardele prezentate de ofertantul castigator în propunerea sa tehnica, cu respectarea cerintelor tehnice specificate în prezentul caiet de sarcini;
 - b. Cand nu este mentionat nici un standard sau reglementare aplicabila, se vor respecta standardele sau reglementarile nationale în vigoare;
 - c. Calitatea produsului va fi atestata, la livrare prin prezentarea *certificatului de calitate si/sau a declaratiei de conformitate*.
 - d. Vicțiile ascunse sesizate ulterior receptiei nu-l exonereaza pe furnizor de obligatia inlocuirii produsului respectiv.
2. Conditii de ambalare:
 - a. Ambalajele trebuie sa asigure pastrarea integritatii si calitatii produsului pe timpul depozitarii si transportului;
 - b. Atât materialul de ambalat cât si pachetele trebuie sa fie curate, uscate, în stare buna, fara insecte sau mirosuri anormale, capabile sa asigure calitatea si durabilitatea produsului.
 - c. Materialele de ambalare si ambalajele trebuie sa fie depozitate în conditii în care sa nu scada calitatea iar înainte de utilizare sa fie verificate din punct de vedere al defectelor, curateniei si mirosului.
 - d. Ca ambalaje de transport se pot folosi navele din material plastic, saci, lazi de carton sau lemn.
3. Marcarea:
 - a. Ambalajele vor fi marcate individual prin etichetare cu urmatoarele mentiuni:
 - i. denumirea, adresa si nr. de telefon producatorului/distribuitorului,
 - ii. denumirea produsului,
 - iii. cantitatea neta,
 - iv. conditii de depozitare,
 - v. data fabricatiei si termenul de valabilitate, respectiv mentiunea *"a se consuma de preferinta înainte de"*.
 - vi. Toate informatiile necesare trebuie sa fie tiparite astfel încât sa fie imposibila schimbarea sau îndepartarea lor fara a lasa urme vizibile. Se impune pastrarea integritatii ambalajului.
 - vii. Cerneala sau tusul care se folosesc pentru inscripționarea ambalajului nu trebuie sa contamineze produsul.
4. Transportul:
 - a. se face cu mijloace care sa asigure pe toata durata transportului pastrarea nemodificata a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice si microbiologice a produselor.
5. Conditii minime de garantie si conditii de livrare:
 - a. Livrarea se va face pe baza de comanda scrisa, în funcție de necesarul de consum comunicat de catre beneficiar. Produsele vor fi livrate astfel incat sa corespunda descrierii caracteristicilor tehnice minime din caietul de sarcini. In eventualitatea in care produsele nu corespund din punct de vedere calitativ, acestea vor fi restituite furnizorului care are obligatia de a livra marfa de calitate corespunzatoare in maxim 48 ore.
 - b. Termenul de valabilitate va fi in functie de fiecare tip/sortiment de produs alimentar. La receptionarea marfurilor, produsele vor fi in prima parte a termenului de garantie.

Nota 1. Termenul de valabilitate este limita de timp in care produsul poate fi consumat si in care acesta trebuie sa-si mentina caracteristicile calitative prescrise, daca au fost respectate conditiile de transport, manipulare, depozitare, consum.

Nota 2: Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a refuza produsele care se afla in partea a doua a termenului de garantie. Aceasta masura se impune a fi luata pentru evitarea producerii toxinfecțiilor alimentare sau a altor afectiuni determinate de calitatea necorespunzatoare a alimentelor.

- c. Comanda ferma de achizitie va fi transmisa furnizorului cu 2 zile inainte de data livrării, iar produsele vor fi livrate la sediul autoritatii contractante, respectiv la Serviciul Administrare Cantine, în Bucuresti, sector 1, str. Mihail Moxa, nr. 11, în intervalul orar 07.30.-12.30.
- d. Produsele livrate vor fi însoțite de următoarele documente:
 - i. *Factura fiscala*
 - ii. *Aviz de însoțire a marfii*, cand este cazul;
 - iii. *Certificate de calitate si/ sau Declaratia de conformitate*
 - iv. *Buletinul de analiza* care sa ateste ca produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerintelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.
- e. Livrarea produselor se va face cu mijloace proprii ale ofertantului cu o capacitate de maxim 3,5 tone, conform restrictiilor zonei.

6. Modalitatea de plata:

- a. Plata se va efectua dupa efectuarea receptiei, prin Ordin de Plata, in contul furnizorului deschis la Trezoreria Statului in maxim 30 zile de la receptia produselor.

III. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII TEHNICE

- a. Prin propunerea tehnica, ofertantii vor prezenta descrierea detaliata a produselor oferite precum si alte informatii considerate semnificative pentru evaluarea corespunzatoare a propunerii tehnice.
- b. Prin propunerea tehnica, in ceea ce priveste descrierea tehnica a produselor, ofertantii vor trebui sa demonstreze corespondenta stricta a acestora cu specificatiile tehnice solicitate de autoritatea contractanta.
- c. Propunerea tehnica va cuprinde in mod obligatoriu toate caracteristicile mentionate in specificatiile tehnice, pentru care ofertantul depune oferta. **Nu se accepta oferte parțiale.**
- d. Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma, in cazul in care vor fi declarati câștigatori, obligatia livrării produselor **in maximum 2 zile** de la comanda ferma emisa de beneficiar, in baza contractului de furnizare.
- e. Prin propunerea tehnica, ofertantii isi asuma obligatia respectarii cerintelor din caietul de sarcini.
- f. Propunerea tehnica va fi prezentata in original, semnata, datata si stampilata de reprezentantul legal sau un imputernicit al acestuia.

IV. MODUL DE PREZENTARE A PROPUNERII FINANCIARE

- a. Prin propunerea financiara, ofertantii vor exprima preturile in LEI/U.M. fara TVA, cu doua (2) zecimale. Pretul va include toate cheltuielile aferente produselor oferite, inclusiv transportul.

V. RISURI ȘI MODALITĂȚI DE GESTIONARE A RISCURILOR

O serie de riscuri identificate presupun incapacitatea contractantului/furnizorului a livra produsele care fac obiectul achizitiei publice a un nivel calitativ satisfactor, sau incapacitatea acestuia de livra produsele in cantitatile si la termenele prevazute in contract, datorita problemelor din cadrul propriului lant de aprovizionare. Astfel, principalele riscuri legate de furnizor vizeaza :

- lipsa capacitatii furnizorului de a livra produsele la cerintele calitative si termenele prevazute in caietul de sarcini;
- cresterile cursului valutar care pot afecta capacitatea acestuia de sustine preturile oferite (in cazul in care produsele furnizate sunt procurate din import);
- deteriorarea situatiei financiare a furnizorului dupa semnarea contractului, amenintand potential abilitatea de a mentine cerintele calitative stabilite;
- riscuri asociate valabilitatii produselor si/sau conditiilor de transport, manipulare pana la locul de livrare.

Alte riscuri identificate în legătură la executarea contractului identificate:

- plecarea personalului din cadrul autoritatii contractante (sau din partea furnizorului) cu competente in derularea/monitorizarea contractului;
- riscuri asociate valabilitatii produselor si/sau conditiilor de depozitare/manipulare/utilizare de catre personalul achizitorului

- forta majora - factori in afara controlului furnizorului care intrerup furnizarea produselor din cauza unui dezastru natural;
- calitate inferioara a produselor datorate solicitarilor autoritatii contractante;
- modificarile substantiale ale cerintelor autoritatii contractante etc.

Pentru gestionarea riscurilor derivate din executarea contractului, achizitorul va nominaliza un responsabil derulare contract care va avea rolul de a monitoriza continuu riscurile si de a semnala cu promptitudine toate problemele care apar.

Ca o masura de gestionare a eventualelor riscuri implicate de derularea contractului, autoritatea contractanta a prevazut obligatia furnizorului de a constitui garantia de buna executie pentru contract in conformitate cu prevederile art. 39-40 din H.G. nr. 395/2016, achizitorul avand dreptul de a emite pretentii asupra garantiei de buna executie, in limita prejudiciului creat, daca furnizorul nu isi indeplineste, sau isi indeplineste necorespunzator obligatiile asumate prin contract.

De asemenea, tot pentru gestionarea riscurilor derivate din derularea contractului, autoritatea contractanta a instituit o serie de obligatii pentru furnizor in ceea ce priveste valabilitatea produselor si serviciile post-vanzare, respectiv obligatii ale furnizorului privind: a) Factura fiscala, b) Avizul de însoțire a marfii, cand este cazul; c) Certificatele de calitate si/ sau Declaratia de conformitate, d) Buletinul de analiza care sa ateste ca produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerintelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.

Totodata, autoritatea contractanta a prevazut in contract clauze privind reclamatii si actiuni in justitie, precum si clauze referitoare la penalități, daune-interese, costuri, taxe si cheltuieli.

VI. PRINCIPALELE OBLIGATII ALE AUTORITĂȚII CONTRACTANTE ÎN IMPLEMENTAREA CONTRACTULUI

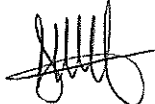
1. Autoritatea contractantă se obligă să recepționeze produsele în termenul convenit.
2. Autoritatea contractantă se obligă să plătească prețul produselor, conform art. 6, alin (1), lit.c) din Legea nr. 72/2013 privind masurile pentru combaterea intarzierii in executarea obligatiilor de plata a unor sume de bani rezultand din contracte incheiate intre profesionist si intre acestia si autoritati contractante, cel târziu în termen de 30 de zile calendaristice de la data finalizării recepției, respectiv după data primirii ultimului document pe baza căruia se efectuează plata, în baza confirmării scrise a autorității contractante, cu ordin de plată, în contul contractantului deschis la trezorerie. Documentele necesare pentru efectuarea plății sunt: Factura fiscala, Aviz de însoțire a marfii, cand este cazul, Certificate de calitate si/ sau Declaratia de conformitate, Buletinul de analiza care sa ateste ca produsul corespunde prevederilor propunerii tehnice, respectiv cerintelor tehnice minimale prevazute în prezentul caiet de sarcini.
3. Autoritatea contractantă se obligă să asigure condiții corespunzătoare pentru depozitarea produselor care fac obiectul contractului.

NOTA 1: SIMPLA ASUMARE A CAIETULUI DE SARCINI NU REPREZINTA PROPUNERE TEHNICA

NOTA 2: Ofertarea de produse in cantitati diferite sau inexacte si / sau cu caracteristici tehnice sau de calitate inferioare celor prevazute in Caietul de sarcini conduce la respingerea ofertei.

NOTA 3: Autoritatea contractanta isi rezerva dreptul de a verifica datele tehnice prezentate de catre ofertanti. In cazul unor neconcordante sau a prezentarii unor date false autoritatea contractanta are dreptul de a elimina oferta respectiva. Caracteristicile prezentate in propunerea tehnica si nerealizate in exploatare, vor determina suportarea de catre furnizor a contravalorii eventualelor daune cauzate autoritatii contractante.

Sef Serviciu Administrare Cantine
Ec. Morari Stefan Dan



Intocmit
Adm. Fin. Rusanescu Georgeta

